



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Xiu mai - Vietnamesiska fläskfärsbullar i tomatsås med limepicklad gurka, koriander och böngroddar

Limepicklad gurka

Lime 1 st

- Salt 2 krm
- Socker ½ msk
- Snackgurka 1 st

Tomatsås

- Vitlök 1 klyfta
- Ingefära 1 bit
- Krossade tomater 1 förp
- Fisksås 1 msk
- Socker 1 tsk
- Chili flakes 2 krm

Xiu mai

- Koriander 10 g
- Fisksås 1 msk
- Vatten 1 msk
- Vitlök 1 klyfta
- Chili flakes 1 krm
- Fläskfärs 250 g

Till servering

- Jasminris 135 g
- Böngroddar 1 förp
- Koriander 10 g

Att ha hemma ●

- Olja, Salt, Socker, Vatten

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Limepicklad gurka:** Tvätta lime i ljummet vatten. Finriv skalet och pressa saften från lime och lägg i en bunke. Blanda ner socker och salt. Skiva långa skivor av snackgurka med en osthyvel eller mandolin och blanda ner i bunken. Låt stå till servering. Rör om då och då.
3. **Tomatsås:** Skala och finhacka vitlök och ingefära. Värm upp lite olja i en kastrull och fräs vitlök och ingefära ca 2 min. Tillsätt krossade tomater, fisksås, socker och chili flakes. Sjud ca 5 min.
4. **Xiu mai:** Hacka koriander och lägg i en bunke. Tillsätt fisksås, vatten, pressad vitlök, chili flakes och fläskfärs. Blanda väl och forma till ca 10 st köttbullar. Hetta upp lite olja i en stekgryta och bryn köttbullarna runtom, ca 3 min. Sänk värmen och häll över tomatsåsen. Sjud köttbullarna under lock ca 6 min, tills de är helt genomstekta.
5. Skölj böngroddar och grovhacka koriander. Servera till fläskfärsbullar, tomatsås, limepicklad gurka och jasminris.